VILLE DE MAGNY-EN-VEXIN

MARCHE DE RESTAURATION COLLECTIVE

MARCHÉ PUBLIC DE PRESTATIONS DE SERVICES A BONS DE COMMANDE

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

COLLECTIVITE CONTRACTANTE :

Ville de Magny-en-Vexin
Restauration scolaire
20 rue de Crosne - 95420 MAGNY-EN-VEXIN

Représenté par Jean-Pierre MULLER, Maire

OBJET DU MARCHE : Fourniture et livraison de repas et de denrées alimentaires en liaison froide pour les écoles de la commune, le centre de loisirs et la crèche, par une société spécialisée en restauration (avec un minimum de 40 000 et un maximum de 50 000 repas par an pour les structures enfances (scolaire et périscolaire) et un minimum de 4 500 et un maximum de 7 000 par an pour la structure petite enfance (crèche).

SOMMAIRE

CHAPITRE I OBJET DU MARCHE
I-1 GENERALITES....4
I-2 TYPES DE CONVIVES....4
I-3 SITE DE RESTAURATION....4
I-4 ORGANISATION DES REPAS....4
I-5 COMPOSITION DES REPAS....5

CHAPITRE II CONCEPTION DES MENUS
II-1 FREQUENCE DES PLATS....8
II-2 TECHNIQUE D'ELABORATION DES MENUS....10
II-3 COMMISSIONS DES MENUS....11
II-4 VALIDITE DES MENUS....11

CHAPITRE III TECHNOLOGIE DE PREPARATIONS CULINAIRES
III-1 FABRICATION....12
III-2 MARQUES DE SALUBRITE....12
III-3 CONDITIONNEMENT....12
III-4 ETIQUETAGE....13
III-5 TRANSPORT....13
III-6 CONSERVATION DES DENREES....13

CHAPITRE IV SPECIFICATIONS
IV-1 QUANTITATIVES ET NUTRITIONNELLES....14
IV-2 ORGANOLEPTIQUES....14
IV-3 ORIGINES ET QUALITES DES DENREES....15
IV-4 LA TRACABILITE ET LA SECURITE ALIMENTAIRE....15

CHAPITRE V PRESTATION A CARACTERE OPTIONNEL
V-1 OPTIONS POSSIBLES SUR PRESTATION PRINCIPALE....19
V-2 OPTIONS POSSIBLES POUR AUTRES PRESTATIONS....19
V-3 LES QUANTITATIFS ANNUELS PREVISIONNELS SUIVANTS SONT A PRENDRE EN COMPTE....20

CHAPITRE VI TEXTES REGLEMENTAIRES DE REFERENCE....20

CHAPITRE VII VERIFICATION DES PRESTATIONS
VII-1 CONTROLES PERMANENTS EXERCES PAR LA COLLECTIVITE....20
VII-2 CONTROLES BACTERIOLOGIQUES....21
VII-3 CONTROLE DE FOURNITURES....21
VII-4 CONTROLE DE QUANTITE....21
VII-5 CONTROLE DE QUALITE....22

CHAPITRE VIII EVALUATION DE LA PRESTATION
VIII-1 CONTROLE DE SATISFACTION....22
VIII-2 CONTROLE DES PIECES COMPTABLES....23
VIII-3 CONTROLE DE CONTINUITE DE SERVICE PUBLIC....23
VIII-4 SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITE DU SERVICE....23
VIII-5 RAPPORT D'ACTIVITE....24

CHAPITRE IX COMMANDE, LIVRAISON ET RECEPTION
IX 1 COMMANDE....24
IX 2 LIVRAISONS DES PRESTATIONS....25
IX 3 RECEPTION DES REPAS ET FOURNITURES....25

CHAPITRE X LE PERSONNEL
X 1 LE PERSONNEL DU TITULAIRE....26
X 2 LE PERSONNEL DE LA MUNICIPALITE DE MAGNY EN VEXIN....27

NB : ANNEXES AU CCTP

CHAPITRE I OBJET DU MARCHE

I-1. GENERALITES

Le titulaire s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du restaurant municipal de la Ville de Magny-en-vexin en liaison froide, pour les repas du restaurant scolaire, les usagers du centre de loisirs, et les usagers de la crèche..
Il assure :

- L'élaboration des menus,
- L'approvisionnement en denrées,
- La fabrication,
- Le conditionnement,
- Le transport, la livraison,
- Le déchargement des préparations culinaires sur le site dans le strict respect des règles d'hygiène et de contrôles micro biologiques en vigueur (HACCP).

Il respectera également l'ensemble des autres textes mentionnés dans les différentes pièces du marché et toutes autres réglementations en vigueur au moment où s'effectueront les prestations.

I-2. TYPES DE CONVIVES

Le restaurant municipal sert :

- Les scolaires de 30 mois à 12 ans, des écoles maternelles et élémentaires,
- Les usagers de 30 mois à 12 ans, du centre de loisirs,
- Les adultes : agents communaux et assimilés, personnels enseignants et de service, animateurs,
- Toute personne autorisée par la ville de Magny-en-Vexin.
- Les usagers de 6 à 36 mois, de la crèche,

I-3. SITE DE RESTAURATION

Le site de restauration pour la restauration scolaire et les usagers du centre de loisirs, se situe sur la Commune de Magny-en-Vexin à l'école Victor Schoelcher. La restauration de la crèche est assurée au sein de la structure, crèche « les Souris Vertes », rue octave Toussaint à Magny en Vexin.

I-4. ORGANISATION DES REPAS

En fonction du cahier des grammages (annexe CCTP) et selon la réglementation en vigueur

- Repas scolaire : plat garni plus trois périphériques,
- Repas centre de loisirs : plat garni plus trois périphériques,
- Repas pique nique : un plat garni froid et trois périphériques dans une glacière,
- Repas adultes : un plat garni plus trois périphériques,
- Repas festifs : menus spéciaux trois fois par ans avec animation à la demande,
- Repas spéciaux en option menus à thème une fois par mois avec animation à la demande.
- Repas crèche : (selon les règles d'alimentation des jeunes enfants)
  de 6 à 18 mois : plat garni plus 2 périphériques
  de 18 à 36 mois : plat garni plus 3 périphériques
- Goûters crèche : yaourts, compotes ou fruits

A) FONCTIONNEMENT

Enfance

a) Période scolaire
   - Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi pour les écoles élémentaires, maternelles.

b) Période hors scolaire
   - Les mercredis pour le centre de loisirs,
   - Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi pour les petites et grandes vacances scolaires.

c) Toute période
   - Une extension peut être envisagée pour les repas à caractère exceptionnel ou festif.

Petite Enfance

a) Période
   - Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi (fermetures annuelles : 1 semaine vacances de noël, 3 semaines en août, et jours fériés)

B) NOMBRE DE REPAS

Selon les types de convives cités précédemment, le nombre moyen de déjeuners journaliers et réguliers, se répartira approximativement comme indiqué en Annexe.

C) PROCEDURE DE RESTAURATION

a) la livraison

La livraison des repas s'effectuera en liaison froide dans le respect de la législation en vigueur au moment de la prestation (textes généraux d'hygiène alimentaire des brochures 1411, 1488, 5710 et 5723) en remplacement du 5540 de la collection « marché publics » des journaux officiels ;
Le préposé du titulaire s'assurera de la présence des personnels de la ville, du stockage en armoire froide des denrées soumises à la chaîne du froid.

b) Distribution

La distribution des repas, à l'intérieur des locaux de restauration, est assurée par la Ville de Magny-en-Vexin conformément aux arrêtés du 30 juillet 1999 modifiant l'arrêté du 28 mai 1997, du 20 juillet 1998 et de la directive CEE n°93/43 du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

I-5 COMPOSITION DES REPAS

I-5-1 SCOLAIRE ET PERISCOLAIRE (enfants de 30 mois à 12 ans) + adultes

La composition respectera la définition du repas scolaire selon la circulation du 25 juin 2001 n°2001 – 118 assurant par repas :

- Des crudités (légumes crus, ultra frais, entiers ou râpés, salade ou fruit en hors d'œuvre ou en dessert).
- Une source de protéine animale dont une partie sous forme de lait ou de fromage.
- Des légumes frais cuits deux fois par semaine, des pommes de terre, des pâtes, du riz ou des légumes secs les autres jours.

1. REPAS TYPE

Pour tous les convives, les menus servis seront conformes au menu à 5 composants. Le repas type comprendra :

- Une entrée froide ou chaude,
- Un plat garni comportant, un plat protidique : viande, volaille, poisson ou œufs, et un légume d'accompagnement : légumes verts ou féculents en alternance (cinq légumes verts sur dix repas) ou plat unique composé de ces deux éléments,
- Un produit laitier : fromage, yaourt, fromage blanc, petit suisse, un fromage à pâte ferme par semaine et/ou une toute autre préparation au lait,
- Un dessert : fruit cru ou cuit, entremet, compote, pâtisserie, glace ou tout autre produit sucré,
- Ingrédients déshydratés ou surgelés : persil, oignon, ail échalote, olive verte ou noire, cornichon, moutarde, huile, sel, poivre, vinaigre, etc…

De plus, lorsque le plat ne comporte pas de sauce, le titulaire devra prévoir un assaisonnement complémentaire adapté.

2. PERIODE PERISCOLAIRE

Pour les périodes de fonctionnement du centre de loisirs, des repas types ou des repas froids ou pique nique seront fournis selon les besoins.

3. REPAS FESTIFS OU SPECIAUX

Pour les scolaires, il est prévu au moins trois menus de fête par an : Noël, pâques, fin d'année pour les périodes scolaires avec une présentation particulière un menu spécial adapté à la circonstance.

Des animations pédagogiques ou repas à thème pourront être demandées en sus et en option : ces animations auront pour objet de sensibiliser au goût et à l'équilibre alimentaire.

Les prestations tiendront compte de la saisonnalité des paramètres liés à la vie locale ou régionale et aux traditions : galettes des rois, chocolat de Noël et de Pâques, crêpe de la Chandeleur, etc…

Les soumissionnaires fourniront dans leur offre des éléments précis pour l'appréciation des animations, notamment au calendrier et les thèmes…

4. REPAS PIQUE NIQUE

Ce repas sera composé d'une salade composée comportant un légume vert et un féculent ou d'une tomate, viande froide, chips fromage, fruit ou gâteaux secs ; il sera fourni également des couverts en plastique et serviettes en papier.

5. FOURNITURE DE DENREES SANS TRANSFORMATION

A raison d'une fréquence par mois, sauf avis contraire de la Ville de Magny-en-Vexin, il pourra être fourni des frites et une viande, tel que défini à l'article IV-3 du présent CCTP, pour friture et grillade sur site selon les grammages références par catégories de convives.

I-5-2 PETITE ENFANCE (enfants de 6 mois à 36 mois)

La composition des repas respectera les règles d'alimentation adaptées aux jeunes enfants.

Les aliments à proscrire dans l'élaboration des repas sont : La charcuterie, les choux, les choux de Bruxelles, salade, les abats, le porc (sauf jambon), le gibier, le cheval, les crèmes desserts, entremets et pâtisserie industrielle.

1. REPAS TYPE

Pour les enfants âgés de 6 à 18 mois,

- Un plat garni comportant, un plat protidique : viande, volaille, poisson, et un légume d'accompagnement : légumes verts ou féculents en alternance (cinq légumes verts sur dix repas) ou plat unique composé de ces deux éléments,
- Un produit laitier : yaourt, fromage blanc, petit suisse.
- Un dessert : fruit cru ou cuit, compote.
- Ingrédients déshydratés ou surgelés : persil, oignon, ail échalote, huile, sel, poivre, vinaigre, etc…

Pour les enfants âgés de 18 à 36 mois,

- Hors d'œuvre finement haché (assaisonnement : huile + citron)
- Un plat garni comportant, un plat protidique : viande, volaille, poisson, oeufs et un légume d'accompagnement : légumes verts ou féculents en alternance (cinq légumes verts sur dix repas) ou plat unique composé de ces deux éléments,
- Un produit laitier : fromage, yaourt, fromage blanc, petit suisse.
- Un dessert : fruit cru ou cuit, compote, ou yaourt.
- Ingrédients déshydratés ou surgelés : persil, oignon, ail échalote, huile, sel, poivre, vinaigre, etc…

Lorsque les repas proposés ne sont pas appropriés à l'alimentation des plus jeunes enfants, il sera demandé un aliment de remplacement (jambon, haricots verts…).

II GOÛTER TYPE

Pour les enfants de 6 à 36 mois.

- Yaourts, compote ou fruit

CHAPITRE II CONCEPTION DES MENUS

II-1 FREQUENCE DES PLATS

Les plats et recettes devront être variés pour éviter la monotonie alimentaire.

Les menus à jour fixe sont interdits.

Les menus respecteront les fréquences suivantes :

II-1-1 SCOLAIRE ET PERISCOLAIRE (enfants de 30 mois à 12 ans) + adulte

A) LES ENTREES (Par semaine, 5 jours)

- Charcuteries : une fois maximum
- Préparations à base de féculent : feuilleté, taboulé, crêpe : possibilité d'une fois
- Crudités ultra frais (dont deux vinaigrettes) : deux à trois fois
- Entrées protidiques : une à deux fois.

B) LE PLAT GARNI

Comprenant un apport protidique et son accompagnement : cinq fois (tous les jours)

LE CHOIX DE L'APPORT PROTIDIQUE

a) Périodicité annuelle

Rôtis de bœuf (rosbif)	12 fois
Steaks	6 fois
Steaks hachés	6 fois maximum
Viandes et poissons reconstitués	3 fois maximum

b) Périodicité mensuelle

Viande rouge	4 fois (en fonction de la traçabilité)
Produits panés, frits, beignets	2 à 3 fois maximum
Œufs	1 fois maximum
Plat de saucisse ou quenelles	Pas plus de 2 fois

c) Périodicité hebdomadaire (5 jours)

1 plat de poisson (filet)
1 plat de porc
1 plat de volaille ou de lapin ou veau
1 plat 100% bœuf ou 100% agneau

PREPARATION DE L'APPORT PROTIDIQUE PAR SEMAINE

Braisé, grillé	1 fois
Sautée	1 fois
Rôti	1 fois

L'ACCOMPAGNEMENT

Les féculents : Alterner de sorte que le même féculent ne paraisse pas plus d'une fois dans la même semaine.
Faire figurer un plat de légume sec (lentilles, pois cassés, flageolets, haricots grains, pois chiches,…) : 3 fois par mois.
Légumes verts, donnant des flatulences : Les légumes susceptibles de donner la flatulence sont : artichaut, asperge, verts de poireaux, navets, choux, petits pois, concombre, salsifis.
Ces légumes verts autres que secs, seuls ou en mélange : pas plus d'une fois par semaine.

II-1-2 PETITE ENFANCE (enfants de 6 mois à 36 mois)

A) LES ENTREES (seulement pour les enfants de 18 à 36 mois) Par semaine (5jours)

- Préparations à base de féculent (feuilleté fromage, taboulé, crêpe…)
- Crudités ultra frais (assaisonnement huile+citron)

B) LE PLAT GARNI Par semaine (5jours)

Comprenant un apport protidique et son accompagnement.

LE CHOIX DE L'APPORT PROTIDIQUE

b) Périodicité annuelle

Rôtis de bœuf (rosbif)	20 fois (moyenne)
Steaks	12 fois (moyenne)
Steaks hachés	20 fois (moyenne)
Viande blanche	30 fois (moyenne)
Poissons (filet)	35 fois (moyenne)

b) Périodicité mensuelle

Viande rouge	4 fois (en fonction de la traçabilité)
Œufs (Enfant de 18 à 36 mois)	1 fois maximum
Viande blanche	4 fois
Poisson (filet)	6 fois

c) Périodicité hebdomadaire (5 jours)

1 plat de poisson (filet)
1 plat de viande rouge
1 plat de volaille ou lapin ou veau
1 plat 100% bœuf ou 100% agneau

L'ACCOMPAGNEMENT

Les féculents : Alterner de sorte que le même féculent ne paraisse pas plus d'une fois dans la même semaine.
Faire figurer un plat de légume sec (lentilles, pois cassés, flageolets, haricots grains, pois chiches,…) : 3 fois par mois.
Légumes verts, donnant des flatulences : Les légumes susceptibles de donner la flatulence sont : artichaut, asperge, verts de poireaux, navets, choux, petits pois, concombre, salsifis.
Ces légumes verts autres que secs, seuls ou en mélange : pas plus d'une fois par semaine.

II-2 TECHNIQUE D'ELABORATION DES MENUS

1. PRINCIPE

Les menus devront être établis de manière à satisfaire au moins les besoins nutritionnels et caloriques des enfants et des adultes, dans le respect des recommandations édictées par le Conseil National de l'Alimentation dans son avis du 30 septembre 1997, reprises par le GPEM/DA (Groupe Permanent d'Etudes des Marchés/Denrées Alimentaires) dans ses recommandations relatives à la nutrition de 1999, elles-mêmes reprises dans la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la restauration scolaire.

La prestation devra s'adjoindre obligatoirement les conseils d'un(e) diététicien(ne) diplômé(e).

Les menus seront élaborés selon le plan alimentaire proposé en annexe.

La Ville sera vigilante sur les fréquences d'apparition des plats et la variété des mets proposés dans les différents menus.

Seront exclus des plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (exemples : les poissons avec arêtes, viandes à petits os,…) ou ne correspondant pas aux goûts des convives.

Pour l'élaboration des menus, outre les contraintes ci-dessus, le titulaire :

- Mettra en œuvre l'enseignement que referme la brochure intitulée « la nutrition dans les établissements scolaires et universitaires – Guide pratique », élaborée par les spécialistes de la Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire éditée par le Centre National de Documentation Pédagogique 29, rue d'Ulm 75230 Paris Cedex.
- Respectera les dispositions de la circulaire ministérielle du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments.
- Se conformera aux apports nutritionnels conseillés, annexe A, de la circulaire ministérielle du 25 juin 2001 sur la recommandation du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) relative à la nutrition.

2. METHODE

Le titulaire adressera une proposition de menus huit semaines à l'avance (à dater du 1er jour de livraison) à Monsieur le Maire ou à son représentant le cas échéant. Ces menus seront accompagnés de fiches techniques de produits et plats proposés.
Ces fiches indiqueront au minimum, les renseignements suivants :

- Origine des produits,
- Composition exacte : panure, protéines, exhausteur de goût, etc…
- Liste claire et précise des ingrédients, notamment des additifs utilisés : pièce de viande,…
- Calibrage,
- Conditionnement,
- Mode d'emploi

Cette proposition de menus pourra faire l'objet de modifications apportées par le personnel municipal spécialement affecté au service des repas dans la mesure où ces modifications seront justifiées par les clauses du présent contrat.

II-3 COMMISSIONS DES MENUS

Ces menus seront soumis à une commission spéciale appelée « Commission des menus » désignée par Monsieur le Maire, à laquelle devra participer le titulaire ou son représentant assisté d'un(e) diététicien(ne).

Outre les personnes désignées ci-dessus cette commission comprendra des représentants de convives (Service restauration scolaire, centre de loisirs et crèche) et/ou de la communauté scolaire, représentants de la Ville de Magny-en-vexin habilités, et à titre consultatif toutes personnes compétentes en la matière dont la Ville de Magny-en-Vexin voudrait s'adjoindre les services.

Après adoption aucun changement de menus ne sera accepté, sauf cas de force majeur, dont la commune sera avertie immédiatement. Des pénalités pourront être perçues dans les conditions mentionnées à l'article VI 8 du CCAP.

Cette commission étudiera les menus, veillera au respect des règles en matière de nutrition, pourra critiquer les menus et imposer des modifications à leur composition, fera des propositions en vue d'améliorer la prestation ou de l'adapter aux convives.

Les menus effectivement servis devront être conformes à ceux qui ont été approuvés par la Commission.

Cette commission des menus se tiendra environ tous les deux ou trois mois.

II-4 VALIDITE DES MENUS

Le titulaire fournira dans la semaine suivant la Commission et au plus tard une semaine avant la semaine application, des exemplaires hebdomadaires des menus pour l'affichage sur les points décidés par la Ville en commençant par les lieux de consommation.

Le titulaire ne peut, en cours de réalisation de ces menus, procéder à des changements ponctuels qu'après accord avec le responsable de restauration scolaire et seulement en cas de force majeure reconnue (problème d'approvisionnement, grève EDF ou GDF, pannes techniques graves). Dans ce cas, le ou les produits de substitution devront être équivalents ou supérieurs sur le plan nutritionnel et qualitatif aux produits prévus initialement.

De son côté, la ville pourra décider selon les cas (grève du personnel, problème technique ou autre), le remplacement du repas prévu par un repas plus adapté aux circonstances (par exemple : repas froid). Les soumissionnaires accompagneront leur offre de tous les éléments permettant d'apprécier la qualité, la variété des menus proposés et la fréquence des plats.

Des exemples de menus des convives de type scolaire seront fournis sur une période de douze semaines consécutives.

A la demande de la Ville, le prestataire fournira les coûts en denrées des différents menus proposés.

Des fiches techniques produits et des fiches techniques fabrication de plats pour une semaine au minimum seront également jointes.

CHAPITRE III TECHNOLOGIE DE PREPARATIONS CULINAIRES

III-1 FABRICATION

Les repas seront préparés et conditionnés en liaison froide, dans la cuisine centrale du titulaire. Ils doivent répondre aux textes réglementaires et normes en vigueur lors des préparations et particulièrement à ceux ci-dessous cités.

Les repas devront être accompagnés de documents sur les teneurs en protides, lipides, glucides en g/ 100g et la valeur énergétique pour 100g.

Aucun produit, dérivé ou additif comportant d'O.G.M ne sera livré ou utilisé pour les préparations culinaires : des certificats de laboratoire pourront être exigés.

Le titulaire s'engagera par écrit tous les ans,à ne pas livrer ou utiliser dans la fabrication de plats de la Ville de Magny-en-Vexin, de produits, dérivé ou additif contenant d'O.G.M.

Un manquement aux différents textes y compris à la température des plats fera l'objet de refus de la livraison.

III-2 MARQUES DE SALUBRITE

Le titulaire doit justifier de la validité de la marque de salubrité attribuée à son atelier de plats cuisinés à l'avance, par les Service Vétérinaires, conformément à la circulation du 3 mars 1975. La marque de salubrité devra figurer sur les conditionnements.

III-3 CONDITIONNEMENT

Toutes les préparations le nécessitant seront conditionnées en emballage alimentaire jetable. Aucun aliment ne devra se retrouver sans protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Les barquettes auront un couvercle thermo scellé de type gastronome permettant une meilleure hygiène et le traitement de repas en collectif et individuel.

Les barquettes devront être adaptées aux différents convives et type de services. Surtout, elles devront être compatibles avec les matériels de stockage au froid (armoires frigorifiques), de remise en température (armoire de réchauffage) existants sur le point de livraison afin de permettre le fonctionnement optimal.

Les repas sont conditionnés en barquettes de 8 portions, pour la crèche, pour les maternelles et les primaires et en portion individuelle pour les adultes.

Les fromages à la coupe sont prédécoupés en barquettes de 8.

Les desserts (liquides ou semi liquides), crème, etc… sont servis en barquettes individuelles, sauf les fruits au sirop.

Les barquettes sont en polypropylène supportant des températures positives et négatives élevées.

III-4 ETIQUETAGE

Chaque barquette doit revêtir sur la face externe de son couvercle, les mentions suivantes :

- La dénomination claire et correcte du produit, en langue française,
- La marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément du prestataire,
- La quantité nette par catégorie de convives,
- La date de fabrication et le numéro de lot,
- La date limite de consommation,
- Les condition de conservation et particulièrement la mention « à conserver à +3°C »,
- Les informations pour la remise en température (ouvert, fermé),
- La température et le temps de réchauffement.

Dans tous les cas, le temps global de remise en température ne devra pas dépasser 45 minutes.

Le titulaire indiquera de façon bien précise :

- Les caractéristiques et spécificités des emballages utilisées pour chaque composante des repas : plats garnis, préparations froides et produits divers,
- Les formats des barquettes collectives et individuelles, proposés pour chaque type de prestations.

III-5 TRANSPORT

Le prestataire étant en liaison froide, les repas seront livrés par des véhicules frigorifiques à une température entre 0°C et 3°C.

Ce véhicule respectera toutes les exigences réglementaires, notamment en matière d'hygiène, sur le transport des denrées alimentaires.

Aucune rupture de la chaîne du froid, depuis la fabrication en cuisine centrale jusqu'au stockage dans les armoires frigorifiques du site de consommation en passant par le transport, ne sera tolérée.

Le titulaire précisera les moyens humains, techniques et matériels mis en œuvre pour assurer les livraisons en temps utile et les dispositions prises pour pallier tout événement imprévu (panne, grève,…) et toute commande éventuelle de dernière minute.

III-6 CONSERVATION DES DENREES

Les repas livrés seront stockés dans les armoires froides de l'office de consommation.

Afin de maintenir la chaîne du froid jusqu'à la période de remise en température, un contrôle de température sur les armoires frigorifiques sera effectué.

A cet effet le titulaire installera, contrôlera, maintiendra en état de fonctionnement des thermographes sur chacune des armoires frigorifiques considérées.

CHAPITRE IV SPECIFICATIONS

IV-1 QUANTITATIVES ET NUTRITIONNELLES

Il sera servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge, sans excès, mais surtout sans insuffisance.

Les grammages, quantités et calibrage pour les repas servis aux différents convives répondront au minimum au cahier de grammages fourni en annexe.

Les grammages indiqués en annexe sont en poids net dans l'assiette sans jus, ni sauce. Il seront considérés comme un minimum pour que les apports nutritionnels du repas couvrent au moins 40% de la ration journalière selon la catégorie du convive.

Pour denrées qui ne seraient pas mentionnées, les normes seront les apports nutritionnels conseillés pour la population française (version la plus récente), circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 concernant la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments.

NB : les assainissements, éléments divers de décoration seront fournis en quantité suffisante sur les point de consommation.

L'eau en tant que boisson sera servie par la Ville de Magny-en-Vexin.

IV-2 ORGANOLEPTIQUE

A) GOUT ET AROME

Les plats seront simples, soignés, aromatisés. Les recettes compliquées et les plats recherchés seront écartés sauf cas exceptionnel. Les assaisonnements seront simples. L'arôme émanant des plats incitera à la consommation.

Seront à éviter les sauces indigestes, les graisses cuites, les condiments trop épicés. La préparation définitive du plat protidique ne sera acceptée qu'exceptionnellement à partir de viande ayant subi une cuisson préalable en dehors de la cuisine centrale du titulaire.

B) ASPECT ET PRESENTATION DES PLATS

La présentation des plats bien que simple, ne saurait être négligée. Toute négligence dans ce domaine ne sera pas tolérée. L'aspect des plats et leur conditionnement devra susciter l'appétit ; sauces ne seront ni granuleuses, ni gélatineuses. L'adjonction de garniture très simple, par exemple persillade, quelques olives, lit de cresson, cornichon, feuille de salade, rondelle de citron, tomate, œuf dur, sera appréciée pour son bel effet décoratif.

C) QUALITATIVES

Toutes denrées utilisées dans la fabrication des plats doivent répondre aux dispositions réglementaires Français et Européennes.

Elles devront être conformes :

- Aux normes homologuées de type Iso 9001, 9002, 9003 ou Iso 9001-V2000, en particulier ou autres références équivalentes garantissant de la qualité.

- Aux recommandations du Groupement Permanent d'Etudes de marchés des Denrées Alimentaires (GPEM/DA) actuelles et à venir ou équivalent européen.
- Aux spécifications prévues dans ce C.C.T.P.

IV-3 ORIGINES ET QUALITES DES DENREES

A) LA VIANDE

Les viandes seront fraîches, de boucherie ayant une maturation, dont une tendreté et une saveur supérieure. Elles devront être cuites à point, ni trop saignantes, ni trop cuites.

La viande de bœuf, de veau, d'ovins proviendra de carcasses appartenant à la conformation au moins égale à « R » de la grille de classement EUROPA et à la note de 3 d'Etat d'engraissement « couvert ».

La viande d'agneau ou jeune brebis proviendra de carcasses appartenant à la conformation « U » de la grille de classement EUROPA et à la catégorie 3 Etat d'engraissement « couvert ».

La viande de porc fraîche sera sans couenne, ni bicolore, ni acide, ni molle.

Les viandes de volailles et de lapin seront constituées par des animaux de première fraîcheur.

Afin de garder la fraîcheur de ces viandes, le conditionnement sous atmosphère ou sous vide sera préféré au pré emballé.

La viande porcine proviendra de carcasses ayant un taux de muscles supérieur à 55%.

La viande bovine sera du muscle pour :
- Le bœuf : femelles de moins de 7 ans, de type « race à viande »
- Le veau : des mâles ou femelles âgés de 6 mois maximum

Quel que soit l'âge des bovins, les morceaux suivants ne serviront pas à la confection des repas :
- La rate,
- Les amygdales,
- Le thymus
- Les intestins
- La cervelle,
- La moelle épinière.

En plus, selon les types de denrées entrant dans la fabrication, des exigences particulières de qualité devront être respectées :

- **Les rôtis de bœuf**

Tende de tranche entièrement épluchée 100% muscle.

- **Les viandes en sauce**

Dégraissées au maximum, elles seront sélectionnées dans les morceaux de :
- Veau et agneau : épaule
- Bœuf : paleron, basse côte dégraissée,
- Porc : épaule, carré de filet, sans échine

- **Les steaks**

Dans le cœur de tranche ou équivalent, 100% muscle.

- **Les steaks hachés**

Ils seront garantis pur bœuf 100% muscle et auront une teneur en matière grasse de 15% maximum.

B) LA VOLAILLE

Les volailles et leurs découpes sont de classe A selon la définition de la réglementation en vigueur.

Les volailles et leurs découpes doivent être de première fraîcheur, et se trouve en parfait état de conservation.

- Cordon bleu frais

100 à 125g

- Brochette de volaille

Fraîche ou surgelés, absence de porc.

- Cuisse de poulet

Crue, surgelée, ou fraîche 10/220g et sciées en 2 lames

- Sauté de dinde

Crue, morceaux sans os, sans peau de 60/70g. Conditionnement sous vide.

C) LA CHARCUTERIE

Elle sera de qualité torchon, sans poly phosphate. Sa fraîcheur, son aspect, son goût seront de qualité irréprochable, dans le respect au minimum du « Code des usagers en charcuterie et conserves de viandes » mis au point par le Centre de la salaison, charcuterie et des conserves de viandes ou équivalent européen.

D) LE POISSON

Il sera frais et sans arête. La diversité en terme de variété sera demandée (filet de colin, de cabillaud, de thon, de merlu,…) et le poisson de haute mer sera préféré au poisson d'élevage.

E) LES PRODUITS A BASE DE VIANDE ET POISSON HACHE

Les produits à base de viande seront élaborés exclusivement de viande de bœuf 100% muscle ; il en est de même pour les produits à base de poissons hachés qui seront fabriqués exclusivement avec du poisson.

Néanmoins, les soumissionnaires spécifieront dans leur offre, la composition totale (notamment des autres éléments) des plats à base de viandes ou de poissons hachés, raviolis, sauce bolognaise, lasagnes, brandade, etc…

F) LES POISSONS PANES ET BEIGNETS DE POISSON

Ils seront proposés en plein filet. Au travers des fiches produits, le titulaire est tenu de préciser au représentant de la Ville de Magny-en-Vexin, la composition du produit, la nature et le poids de la panure par rapport au poids total du produit, chaque fois qu'ils seront servis.

G) LES LEGUMES

Les légumes verts seront frais, de catégorie 1 ou extra débarrassés de toutes les parties non comestibles. Les conserves de légumes saumurés seront exclues.

Les légumes verts cuits et la purée de pommes de terre seront préparés à partir de légumes frais ou surgelés. Les légumes appertisés ou conserve, surgelés, sous vide ou déshydratés seront utilisés occasionnellement.

Les frites à base de pommes de terres fraîches, épluchées en cuisine centrale, seront préférées aux frites sous vide sauf les pommes rissolées ; dans tous les cas, elles doivent être fraîches.

H) LES PATES

Elles seront de qualité supérieure, saines, cuites, elles ne devront ni coller, ni être déformées, ni se désagréger.

I) LE RIZ

Il aura des grains longs, entiers de longueur supérieure à 6 mm. Il sera de qualité supérieure, loyale et marchande.

Le riz rond, loyal et sain, sera réservé à la prestation des entremets.

J) LES LAITAGES

Les fromages de grande variété devront être à la coupe ou en parts individuelles.

Le fromage blanc et les petits suisses seront sucrés comme les yaourts ou yoghourt qui en plus sera au lait entier avec au minimum 90% en poids de lait entier ou ½ écrémé : le sachet individuel de sucre en poudre de 10g sera fourni chaque fois : le fromage comportera 40% de matière grasse au maximum.

Les laitages et produits divers pour les desserts (flans, crèmes, mousse, etc…) devront être sélectionnés et choisis pour leur qualité nutritionnelle et gustative.

K) LES ŒUFS

Ils seront de catégorie extra frais, de grosseur minimale de 55/60; les omelettes surgelées et les omelettes à base de poudre d'œufs devront être exceptionnelles.

L) LES FRUITS

Afin de faciliter au prestataire l'accès aux fruits de qualité, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruit servi (mention fruit de saison sur les menus). Pour autant, aucun fruit ne pourra être servi deux fois dans la même semaine et la collectivité sera très sourcilleuse de la qualité des fruits proposés à la consommation des usagers. En particulier, les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation. En cas de non-conformité (fruits trop murs ou trop verts), ils ne devront pas être servis et leur changement sera effectué le jour même par le titulaire – quitte à servir un autre produit en guise de dessert – **sauf à encourir les pénalités prévues à l'article VI-9 du CCAP.**

M) LES PATISSERIES

Les pâtisseries fraîches seront préférées à celles surgelées et sèches.

IV-4 LE TRACABILITE ET LA SECURITE ALIMENTAIRE

Pour des raisons de sécurité alimentaire, la ville de Magny-en-Vexin exigera de la viande venant d'un animal ayant un passeport, donc une origine. Toute livraison s'accompagnera obligatoirement des informations relevées sur la boucle, le passeport et tous les documents attestant la traçabilité complète des viandes afin de vérifier l'origine, les numéros de travail d'identité la catégorie, le type racial, le numéro de lot, les lieux d'abattage et de découpe, les numéros d'agrément de l'abattoir et de l'atelier de découpe, les lieux d'engraissement, de naissance, la date et le lieu d'abattage.

Sur toutes réquisitions de la Ville de Magny-en-Vexin ou d'un de ses représentants, ou d'une autorité sanitaire compétente le titulaire sera en mesure de fournir toutes les pièces relatives à la traçabilité de ses denrées notamment des viandes, volailles et poissons.

Les soumissionnaires joindront à leur offre, tous les éléments sur la nature, le type et les sigles de qualité de denrées utilisées label rouge, VBF, VOF, VPF,…) dans la fabrication des plats, les techniques d'élaboration ou d'autres signes, informations spécifiques tels que la fiche technique produit, la fiche technique de fabrication, qui permettent de répondre aux exigences de traçabilité et de sécurité alimentaire.

Les grilles de nature des produits, de gammes de fréquences de plats protidiques et autres composants des menus figurant dans l'acte d'engagement devront obligatoirement être remplies.

Les soumissionnaires devront également indiquer les compositions, spécificités techniques et les procédures de fabrication des produits ou de repas suivants : purées, repas pique-nique (scolaires, périscolaire), repas spéciaux en particulier festifs pour les périscolaires, périscolaires.

CHAPITRE V PRESTATION A CARACTERE OPTIONNEL

Dans un souci d'optimiser la qualité de sa prestation restauration, la ville de Magny-en-Vexin souhaite obtenir de ses fournisseurs des propositions d'amélioration.

Quatre options sont proposées. Elles ne sont pas obligatoires, chaque société pouvant répondre à toutes, aucune ou seulement certaines.

Les compléments de prix correspondant à la mise en œuvre de ces options seront payés dans les conditions définies au CCAP à l'article IV 4 sur la base proposée dans les annexes à l'acte d'engagement (nombre d'unités X prix unitaire).

V-1 OPTIONS POSSIBLES SUR PRESTATION PRINCIPALE

- **Option 1 – Utilisation de viande de bœuf de race bouchère avec production des certificats a posteriori**

Le candidat présentera sa proposition en réponse à l'option 1 proposée par la collectivité qui est de servir des plats de bœuf ou à base de bœuf ou incorporant du bœuf uniquement de race bouchère et sous réserve de sa capacité à fournir à chaque livraison les certificats permettant l'identification des élevages et abattoirs des bêtes ayant servi à la fabrication du plat (né, élevé, abattu)

- **Option 2 – utilisation des volailles labellisées**

Le candidat présentera sa proposition en réponse à l'option 2 proposée par la collectivité qui consiste à servir en plats protidiques des volailles ou des plats à base de volailles ou incorporant de la volaille labellisée.

- **Option 3 - utilisation de viande de porc labellisée**

Le candidat présentera sa proposition en réponse à l'option 3 proposée par la collectivité qui consiste à servir en plats protidiques du porc ou des plats à base de porc ou incorporant du porc commercialisé avec label.

- **Option 4 – utilisation de poisson frais ou surgelé en haute mer**

Le candidat présentera sa proposition en réponse à l'option 4 proposée par la collectivité qui consiste à servir en plats protidiques des poissons frais ou surgelés en haute mer commercialisés avec label.

V-2 OPTIONS POSSIBLES POUR AUTRES PRESTATIONS

Néant.

V-3 LES QUANTITATIFS ANNUELS PREVISIONNEL SUIVANTS SONT A PRENDRE EN COMPTE

Usagers du restaurant Scolaire

Primaire	24 778
Maternelle	15 016
Adulte	1 684

Usagers du Centre de loisirs

Primaire	2 676
Maternelle	4 265
Adulte	1 240

Crèche 5 506

CHAPITRE VI TEXTES REGLEMENTAIRES DE REFERENCE

Lors de la fabrication, le conditionnement et la livraison des repas, le titulaire doit respecter les dispositions réglementaires relatives à l'hygiène, à la qualité et aux normes des denrées alimentaires, soit générales, soit particulières, en vigueur au moment de la réalisation de la prestation. Les denrées portant un label national ou européen de qualité seront appréciées.

La notion de label est entendue au sens du présent marché comme une attestation de garantie de qualité, définie en référence à un cahier des charges, officiellement attribuée et contrôlée régulièrement par un organisme indépendant.

La liste de textes réglementaires de référence se trouve en annexe.

CHAPITRE VII VERIFICATION DES PRESTATIONS

VII-1 CONTROLES PERMANENTS EXERCES PAR LA COLLECTIVITE

En tant que cliente, la ville de Magny-en-Vexin pourra à tout moment, et sans se référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché. Ces contrôles effectués par la personne responsable du service restauration ou toute autre personne désignée par la ville, portent notamment sur le respect des spécifications :

- D'hygiène (du personnel, du matériel et des locaux),
- De salubrité (denrées,…) et sécurité,
- De fabrication, conditionnement, transport des préparations culinaires,
- Nutritionnelles et organoleptiques, qualificatives et gastronomiques,
- Quantitatives et variétales denrées entrant dans la confection des repas.

Pour exercer ces contrôles, le Maire ou son représentant pourra, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, faire appel à un service ou à des agents officiels spécialisés de son choix, et ce notamment :

- A la Direction Départementale des Services Vétérinaires,
- Au Service de la Répression des Fraudes et Contrôle de Qualité,
- A la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale ;

Le titulaire devra autoriser l'accès à la cuisine centrale et aux locaux annexes fixés dans l'acte d'engagement et permettre les contrôles que souhaite faire le Maire ou son représentant.

Ces contrôles inopinés viseront à s'assurer de la qualité des denrées et produits, de l'hygiène générale du personnel, des locaux, des matériels du titulaire.

VII-2 CONTROLES BACTERIOLOGIQUES

Le titulaire effectuera à ses frais, les contrôles micro biologiques des denrées et repas qu'il livre, en application des textes réglementaires, il les communiquera régulièrement à la Ville dans les plus brefs délais.

Les repas témoins seront conservés dans les conditions et délais légaux.

VII-3 CONTROLE DE FOURNITURES

Ces contrôles se feront dans le cadre de la législation en vigueur ou à venir, sur les denrées alimentaires en plus des textes cités dans le C.C.T.P.

A tout moment, sans avertissement préalable des contrôles techniques portant sur la qualité des fournitures, la quantité et la variété des denrées alimentaires, la fabrication des préparations culinaires pourront être effectués, soit par le Maire ou son représentant, soit l'inspecteur vétérinaire ou le médecin scolaire.

REMARQUE : Chaque rapport d'analyse des repas non satisfaisant entraînera une mise en demeure du respect des obligations du titulaire.

Les contrôles sur fournitures :

- A la livraison
  - Contrôle des DLC
  - Contrôle visuel sur aspect et coloration des denrées.
  - Contrôle par sondage des poids et calibres.
  - Contrôle par sonde des températures des produits conditionnés, sous vide et surgelés.
  - Contrôle par sonde des températures des caissons de transport des véhicules.
  - Contrôle organoleptique par sonde des différences denrées livrées.

- A posteriori
  - Contrôle visuel et gustatif après remise en température.
  - Contrôle gustatif des plats froids.
  - Contrôle quantitatif et variétal ponctuel.

VII-4 CONTROLE DE QUANTITE

Il consistera à s'assurer que les quantités reçues et indiquées sur le bon de livraison correspondent bien à celles inscrites sur le bon de commande ajusté.

Ces contrôles porteront sur :

- Les grammages,
- Le nombre de repas et de fournitures livré

VII-5 CONTROLE DE QUALITE

Son but sera de vérifier :

- La conformité des denrées et des fournitures livrées,
- L'absence de toute détérioration ou altération pouvant entraîner l'insalubrité,
- L'intégrité et l'état du conditionnement,
- La conformité de l'étiquetage par rapport à la réglementation,
- La qualité organoleptique des préparations culinaires servies pouvant faire l'objet de contrôles contradictoires avec le titulaire.

Le titulaire doit pouvoir également justifier, à la demande de la Ville, des contrôles qu'il a effectués sur les produits en amont de la fabrication : choix de denrées, vérification des transports, des livraisons, contrôles de conformité etc…

CHAPITRE VIII EVALUATION DE LA PRESTATION

VIII-1 CONTROLE DE SATISFACTION

Chaque responsable d'office possède un classeur avec des fiches d'appréciation de repas qu'elle mettra régulièrement à la disposition des différentes catégories des convives pour y consigner leurs observations ou remarques sur le fonctionnement du service et la qualité des repas.

L'ensemble de ces fiches sera traité au Service de Restauration Scolaire, qui veillera à répondre aux éventuelles interrogations. Quant au titulaire, il devra prendre en compte ces éléments d'appréciations pour améliorer les prestations.

En cas de problème particulier, le service de restauration scolaire le traitera avec célérité.
Remarque : En cas de repas ou de fournitures refusées pour avaries ou non-conformité, le titulaire sera tenu de les remplacer à ses frais, risques et périls par d'autres qui remplissent les critères exigés contractuellement. Ce remplacement doit se faire dans la demi-heure qui suit et plus tard, une heure avant le début de consommation.

Lors des non-conformités, avaries, une constatation contradictoire pourra avoir lieu, à la demande du titulaire ou son représentant désigné, obligatoirement dans l'heure qui suit, afin de ne pas stocker et préserver les préparations culinaires livrées en l'état de leur refus.

Dans l'éventualité d'une contestation, la décision d'un expert choisi par le Maire sera sans appel. Les frais afférents seront à la charge du titulaire.

Lorsque des vérifications, épreuves, expertises ou analyses seront effectuées encas de fournitures non conformes ou non satisfaisantes par rapport à des clauses contractuelles : les frais occasionnés seront affectés au prestataire quels que soient les résultats.

VIII-2 CONTROLE DES PIECES COMPTABLES

Pour que les contrôles définis puissent s'exercer pleinement notamment sur la qualité et les caractéristiques des denrées alimentaires achetées par le titulaire pour le service de la collectivité, le Maire ou son représentant pourra avoir accès à la comptabilité matière dudit titulaire se rapportant à la gestion de ce marché, principalement :

- Aux feuilles de consommation journalières,
- Aux factures à l'appui,
- Aux fiches de stocks,
- Aux situations financières,
- Au compte financier etc…

Les pièces comptables devant être conservées à la disposition de la collectivité tant que durera le marché.

VIII-3 CONTROLE DE CONTINUITE DE SERVICE PUBLIC

L'objet de ce marché porte sur l'exécution d'un service public reposant sur le principe de continuité : Par conséquent, le titulaire s'engage à assurer la préparation, la conditionnement, la distribution des préparations culinaires et la livraison des fournitures en toute circonstance.

Il informera la ville de Magny-en-Vexin d'éventuels problèmes et difficultés rencontrées, les mesures et moyens internes ou externes pris pour assurer la continuité du service public.

Le présent marché pourra être modifié par la voie d'avenants, dans le respect des règles de fond et de forme définis par la réglementation et la jurisprudence, afin de tenir compte des évolutions juridiques, sociales en matière de restauration collective et scolaire.

En vertu de ces avenants, le titulaire s'engage à assurer la préparation, le conditionnement, la distribution des préparations culinaires et la livraison des fournitures conformément aux nouvelles dispositions nécessaires moyennant une éventuelle augmentation, si seulement elle est justifiée.

VIII-4 SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITE DU SERVICE

Le titulaire s'engage, pendant la période du présent marché à assurer régulièrement la continuité du service.

En cas de défaillance de sa part, la collectivité peut assurer le service aux frais et risques dudit titulaire, par toute personne et tout moyen approprié.

Sauf en cas de force majeur ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire égale à 40% du prix des repas ou « unité » multiplié par le moyenne journalière des repas ou « unité » servis au cours des deux semaines précédant défaillance, et mise à la charge du titulaire pendant une semaine maximum à l'issue de laquelle la marché peut être résilié sans indemnité par la collectivité, immédiatement et sans préavis.

En cas de manquement grave du fournisseur à une quelconque de ses obligations, en particulier au cas où les denrées alimentaires seraient de mauvaise qualité ou de quantité insuffisante, ou au cas où son comportement à l'égard de la collectivité laisserait à désirer, le présent marché serait résilié de plein droit si bon semble à la collectivité, quinze jours après

un second avertissement, tous deux donnés par simple lettre commandée avec accusé de réception. Cette résiliation serait faite aux risques et périls du fournisseur et ne donnerait pas lieu au versement d'une indemnité par la collectivité.

VIII-5 RAPPORT D'ACTIVITE

A l'issue de chaque trimestre de l'année scolaire, le titulaire s'engage à présenter à la Mairie de Magny-en-Vexin un rapport d'activité sur l'exécution de la prestation.

Il précisera notamment :

- Les qualités livrées sur le site par catégories de convives,
- Les écarts entre repas commandés et effectivement livrés,
- Les quantités (en nombre de portions) livrées par nature de produit,
- La fréquence des plats (répétition des plats dans les menus) par catégories de denrées tel que définies à l'article IX-2 du présent CCTP,
- L'analyse des fiches de satisfaction (fournies par la ville de Magny-en-Vexin),
- L'analyse du dispositif de livraison,
- La synthèse des analyses bactériologiques effectuées sur le site de fabrication,
- La synthèse sur l'évolution de la conjoncture du marché alimentaire,

Ce rapport donnera éventuellement lieu, à l'initiative de la Ville de Magny-en-Vexin ou à la demande du titulaire d'une réunion d'évaluation trimestrielle.

CHAPITRE IX COMMANDE, LIVRAISON ET RECEPTION

IX 1 COMMANDE

Le décompte des repas sera apprécié par le titulaire du marché au vu des bilans de la consommation antérieure communiqués par la Ville.

Les quantités prévisionnelles de repas, goûters et denrées diverses seront communiquées au titulaire au plus tard la veille à 11h30 pour le lendemain matin.

Les qualités à livrer seront confirmées la veille de la livraison en jours ouvrés avant 17h ;

Les réajustements éventuels seront communiqués avant 11h30 de la veille du jour de livraison.

Le titulaire s'engage à prévoir un stock (cordon bleu, steaks hachés, frites,…) dans chaque congélateur du point de livraison, pour le réajustement de dernière minute.

Le titulaire s'engage à distribuer les quantités modifiées ou réajustées au lieu de consommation à la demande du Service de restauration Scolaire, il devra prévoir un certain, nombre de repas complets qui ne seront utilisés qu'en cas de défaillance ou non-conformité et ne seront pas facturés à la ville de Magny-en-Vexin.

C'est cette commande de la veille ou réajustée qui servira de base de facturation.

Le titulaire sera tenu de livrer à tout moment sur simple demande du Maire ou de son représentant, des repas spéciaux établis pour un cas ou une cause imprévisible ou un événement exceptionnel. Le titulaire doit être en capacité de répondre le jour même au plus tard 1h30 avant consommation du repas sachant que son refus aurait pour conséquence le défaut de fonctionnement du système de distribution en place.

Les bons de commandes spécifieront :

- Les type de repas : maternels, primaire, adultes,
- Les quantités correspondantes,
- Eventuellement le nombre de repas spéciaux.

Les moyens de transmission des commandes pourront être :

- Les bons de commandes,
- Le téléphone confirmé par écrit avec visa du représentant habilité de la Ville,
- La télécopie,
- Le courrier électronique s'il existe une clé informatique de validation.

IX 2 LIVRAISON DES PRESTATIONS

Le titulaire devra livrer les repas et fournitures commandées à l'intérieur des locaux du point de consommation, à ses frais, risque, périls.

La livraison ne pourra se faire que dans des véhicules réfrigérés ayant un moyen de produire du froid permettant le maintien des denrées alimentaires de 1°C<+3°C à cœur, spécialement aménagé pour le transport conformément à la réglementation en vigueur ou à venir. Ce véhicule sera équipé d'un système de communication permettant une liaison directe et constante avec le titulaire.

Le titulaire se dotera des moyens (de quantité et de livraison) lui permettant de faire face à tout moment à un nombre de repas supérieur à la commande ou à toute demande faite par la ville par nécessité.

Les livraisons seront journalières. Elles seront faites suivant les commandes le matin avant 9h à l'établissement désigné à l'article I-3 du présent C.C.T.P tandis que le pique-nique, la veille.

Le personnel communal n'interviendra pas dans le portage des repas, fournitures et autres denrées. Par conséquent, la livraison doit être déposée à l'intérieur de l'office et dans les armoires réfrigérées au frais, risques et périls du titulaire.

Les soumissionnaires indiqueront clairement et précisément dans leur offre, les moyens humains, techniques et les procédures qu'elles mettront en œuvre pour assurer les livraisons et les ajustements avec rapidité et rigueur maximale.

IX 3 RECEPTION DES REPAS ET FOURNITURES

Les repas et fournitures livrés doivent correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives de la commande régulièrement passée.

Un bon de livraison en deux exemplaires accompagnera obligatoirement les produits livrés. Ce bon à l'entête du titulaire, élaboré de façon précise pour chaque livraison, comportera :

- Le numéro d'ordre,

- La date de livraison,
- La dénomination et l'inventaire des produits,
- La quantité exacte,
- L'heure d'arrivée,
- La température à réception,
- L'intégralité et l'état du conditionnement,
- Les remarques éventuelles,
- Le nom et signature du préposé au transport,
- Le nom et la signature de l'agent réceptionnaire.

Ce n'est qu'après l'achèvement des vérifications en qualité et quantité, réalisées conjointement par le livreur du titulaire et l'agent réceptionnaire désigné par la Ville puis validation par co-signature du bon de livraison, que la livraison sera considérée comme définitive. En cas de réserve, elle sera stipulée sur le bon de livraison.

Toute livraison entreposée sans validation du représentant de la Ville sera considérée comme non effectuée.

Le titulaire veillera à donner toutes les indications utiles aux agents municipaux de service et spécialement pour l'indentification des conditionnements, les procédures particulières de réchauffement des repas, etc…

Le personnel préposé au transport et aux manipulations de denrées alimentaires devra observer les règles d'hygiène, de nettoyage et désinfection les plus strictes concernant :

- L'hygiène du personnel (lavage des mains, plaies, maladies de voies respiratoires,…)
- Le port de protections individuelles (masque, charlotte, chaussures et leur désinfection,…)
- La tenue vestimentaire adaptée, propre et changée autant que nécessaire (blouse, gants,…)
- Le matériel de production dont le véhicule (protocole et procédures, lieux, flux,…)

Le Maire ou son représentant se réserve le droit d'accepter ou de refuser totalement ou partiellement, les repas et fournitures ne satisfaisant pas aux conditions prescrites.

CHAPITRE X LE PERSONNEL

X 1 LE PERSONNEL DU TITULAIRE

L'organisation claire et précise mise en œuvre (encadrement, gestion du contrat, production des repas, livraison) et des moyens humains qui accompagne sera obligatoirement jointe aux offres des soumissionnaires.

En plus, il devra être précisé :

- Les mesures de surveillance médicale prises pour l'ensemble du personnel intervenant dans les manipulations de repas,
- Le plan de formation du personnel.

X 2 LE PERSONNEL DE LA MUNICIPALITE DE MAGNY EN VEXIN

Le titulaire sera susceptible sur demande de la Ville de Magny-en-Vexin à titre complémentaire d'organiser des sessions de formations et/ou d'informations pour les personnels de l'office et restaurant scolaire de la ville de Magny-en-Vexin.

Les offres de formation concerneront notamment les règles d'hygiène, la mise en place et le suivi, HACCP, l'organisation du service restauration.
La ville de Magny-en-Vexin se réserve le droit d'accepter ou de décliner l'offre.

A .....le .....

(Signature et cachet de prestataire,
avec la mention manuscrite « lu et approuvé »)